『パンがやけたよ！アンパンマン』の使い方

作り方一例～アンパンマンの作り方～（調理時間：約2時間30分）

① ポットにパン生地の材料を入れてこね、約60分発酵させます。
② 生地を取り出し、6等分に切り分けます。
③ のし棒でのばした生地をアンパンマンのキャラクター型で抜き、約30分発酵させます。
④ パン生地に型をのせ、粉ふるいで上からココアパウダーをふりかけ、180℃に
予熱したオーブンで約13分、きつね色の焼き色が付くまで焼いたら完成です。

アンパンマンの
できあがり！！

アンパンマン

レシピもいろいろアレンジ簡単！

『パンがやけたよ！アンパンマン』は、アンパンマンのパンなどのキャラクターメニューだけでなく、お子様が苦手な野菜もおいしく食べられる「キャロットパン」などの工夫メニュー、「メロンパン」「ロールパン」などの本格的なパンが作れる基本メニューなど、50種類のパンが作れます（レシピは取扱説明書の巻末に収録）。

＜キャラクターメニュー＞

＜基本メニュー＞

＜工夫メニュー＞

アイディア次第でかわいい“キャラ弁”が作れます！

『キャラ弁』とは子どもたちの大好きなキャラクターをお弁当の中に登場させ、楽しく残さず食べられるよう工夫して作られたお弁当です。子どもたちが喜ぶことはもちろん、親子のコミュニケーションツールとして、親子で一緒に楽しむ家庭も増えてきており、「食育」という要素からも注目を浴びています。「パンがやけたよ！アンパンマン」を使って、親子で一緒に楽しくかわいいアンパンマンのキャラ弁を作ってみて下さい。
※バンダイのキャラ弁専用サイト「バンダイキャラ弁.ｊｐ」内「キャラ弁レシピブログ」にて「パンがやけたよ！アンパンマン」を使って作ったキャラ弁を紹介しています。
キャラ弁レシピブログ：http://charaben.jp/blog/cat19/index.html

©やなせたかし／フレーベル館・TMS・NTV